

Tekvicová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji osmažíme cibuľu, pridáme na kúsky nakrájanú, olúpanú a semienok zbavenou tekvicu a nakrájaný zemiak. Krátko osmažíme, podlejeme vodou, pridáme soľ, trošku rasce, čierne korenie a bujón, korenie. Priklopíme a necháme variť do zmäknutia. Potom odstavíme z platne, pridáme mlieko, cesnak a ponorným mixérom poriadne rozmixujeme. Vrátime na platňu, pridáme smotanu, sójovú omáčku a nastrúhame muškátový oriešok. Na záver posypeme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Zemiaky** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Tekvica Hokkaido** - 400 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 70 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Rasca** - 2 g
- **Sójová omáčka** - 15 g
- **Slepačí bujón** - 11 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

